

## DAFTAR PUSTAKA

- Abercrombie, M., M. Hickman, M.L. Johnson, and H. Thain. 1993. *Kamus Lengkap Biologi Edisi Ke-8. Terjemahan*. Erlangga. Jakarta.
- Adrados, B.P., P. Choteborska, M. Galbe and G. Zacchi. 2005. Ethanol production from non-starch carbohydrates of wheat bran. *J. Bioresource Technol.* 96: 843-850.
- Arato, C., E.K. Pye, and G. Gjennestad. 2005. The Lignol Approach to Biorefining of Woody Biomass to Produce Ethanol and Chemicals. *Appl. Biochem. Biotechnol.* 121–124: 871– 882.
- Asnawi, M., S.H. Sumarlan, M.B. Hermanto. 2013. Karakteristik Tapai Ubi Kayu (*Manihot utilissima*) Melalui Proses Pematangan dengan Penggunaan Pengontrol Suhu. *Jurnal Biopress Komoditas Tropis*, Vol. 1, No. 2 (2013).
- Astawan, M dan W. Mita. 1991. *Teknologi Pengolahan Nabati Tepat Guna*. CV. Akademika Pressindo. Bogor.
- Bai, FW., W.A. Anderson, and M. Moo-Young. 2008. *Biotechnology Advances*. Dalian University of Technology. China.
- Bader, J., E.M. Gerlach, M. Popovic, R. Bajpai, and U. Stahl. 2010. Relevance of Microbial Coculture Fermentations in Biotechnology. *J. Appl. Microbiol.*, 109 (2010), 371-387.
- Berson, R.E., J.S. Young, S.N. Kamer, and T.R. Hanley. 2005. Detoxification of Actual Pretreated Corn Stover Hydrolysate Using Activated Carbon Powder. *Appl. Biochem. Biotechnol.* 121–124: 923–934.
- Berg, J.M., J.L. Tymoczko, and L. Stryer. 2002. *Biochemistry 5<sup>th</sup> Edition*. W.H. Freeman and Company. New York.
- Bokanga, M. 2001. *Cassava Post-harvest Biodeterioration*. International Institute of Tropical Agriculture (IITA), Ibadan, Nigeria. <http://www.cgiar.org/iita/> (Diakses 1 November 2016).
- Buckle, K.A., R.A. Edwardas, G.H. Fleet, and M. Wotton. 1987. *Ilmu Pangan*. Penerjemah: H. Purnomo dan Adiono. UI-Press. Jakarta.
- Chiang Y.W., Chye, F.Y., and Mohd, I.A. 2006. Microbial Diversity and Proximate Composition of Tapai, A Sabah's Fermented Beverage. *Malaysian Journal of Microbiology*, Vol 2(1) pp. 1-6.
- Chung, Y.C., A. Bakalinsky, and M.H. Penner. 2005. Enzymatic Saccharification and Fermentation of Xylose-Optimized Dilute Acid-Treated

- Lignocellulosics. *Appl. Biochem. Biotechnol.* 121–124: 947–962.
- Darmawan. 2006. Pengaruh Kulit Umbi Ketela Pohon Fermentasi terhadap Tampilan Kambing Kacang Jantan. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*, IX (2): 115-122.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1995. *Farmakope Indonesia*. Edisi IV. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Desrosier, N.W. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Penerjemah: M. Miljohardjo. UI-Press. Jakarta.
- Ditjen Migas. 2010. Statistik minyak bumi.
- Dwijoseptro. 2005. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Djambatan. Jakarta.
- Fardiaz, S. 1988. *Fisiologi Fermentasi*. Lembaga Sumber Daya Informasi-IPB. Bogor.
- Fardiaz, S. 1989. *Mikrobiologi Pangan PAU Pangan dan Gizi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan I*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Fessenden, R.J., dan J.S. Fessenden. 1997. *Dasar-Dasar Kimia Organik*. Diterjemahkan oleh Maun, S., Anas, A., dan Sally, S. Binarupa Aksara. Jakarta.
- Finallika, E. dan S.B. Widjanarko. 2015. Penentuan Nilai Maksimum Respon Rendemen dan Gula Reduksi Brem Padat Tape Ubi Kayu. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol. 3, No. 2 (2015), p670-680.
- Gusmailina dan S. Komarayati. 2010. *Prospek Bioetanol Sebagai Pengganti Minyak Tanah*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Hasil Hutan. Bogor.
- Hadioetomo, R.S. 1993. *Mikrobiologi Dasar dalam Praktek: Teknik dan Prosedur Dasar Laboratorium*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Hambali, E., S. Mujdalipah, A.H. Tambuan, A.W. Pattiwiri, dan R. Hendroko. 2008. *Teknologi Bioenergi*. Argo Media. Jakarta.
- Harper, C. 1991. *Microbiology in Practice-A-Self-Instruction Laboratory Course 5<sup>th</sup> Edition*. Lois Bership Harper Collins Publishers. New York.
- Hasanah, N.F., D. Pringgenies, dan S.Y. Wulandari. 2012. Karakterisasi Metabolit Sekunder Bakteri Simbion Gastropoda *Conus miles* dengan Metode GC-MS sebagai Antibakteri MDR (*Multi Drug Resistant*). *Journal of Marine Research*, Vol. 1 No 2 : 197-202.

- Hidayat, N., M.C. Pradaga., dan S. Suhartini. 2006. *Mikrobiologi Industri*. Andi. Yogyakarta.
- Judoamidjojo. 1992. *Teknologi Fermentasi*. IPB. Bogor.
- Jutono, S. 1980. *Pedoman Praktikum Mikrobiologi Umum*. Fakultas Pertanian UGM Press. Yogyakarta.
- Kurniawan T.B., S.H. Bintari, dan R. Susanti. 2014. Efek Interaksi Ragi Tape dan Ragi Roti terhadap Kadar Bioetanol Ketela Pohon (*Manihot Utilissima*, Pohl.) Varietas Mukibat. *Journal of Biology & Biology Education. Biosaintifika* 6 (2). Jurusan Biologi, FMIPA Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Kurniawan, A.D., T. Semin, dan Suprajitno. 2014. Analisa Penggunaan Bahan Bakar Bioetanol dari Batang Padi sebagai Campuran pada Bensin. *Jurnal Teknik Pomits*, Vol. 3 No 1: 35.
- Lay, B. 1994. *Analisis Mikrobiologi dan Laboratorium*. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Litchfield, J.H. 1979. Single Cell Protein. *Food Technology*. 31(5): 175-178.
- Madigan, M.T., J.M. Martinko, and J. Parker. 2003. *Brock: Biology of Microorganisms*. Ten<sup>th</sup> Edition. Prentice Hall. USA.
- Moshi, A.P., K.M.M. Hosea, E. Elisante, G. Mamo, L. Onnby, and I.A. Nges. 2015. Production of Raw Starch-Degrading Enzyme by *Aspergillus* sp. And Its Use in Conversion of Inedible Wild Cassava Flour to Bioethanol. *J. Biosci. Bioeng.*, Vol xx (2015), p. 1-7.
- Nanssou, P.A.K., Y.J. Nono, C. kapseu. 2016. Pretreatment of Cassava Stems and Peelings by Thermohydrolysis to Enhance Hydrolysis Yield of Cellulose in Bioethanol Production Process. *Renewable Energy*, 97 (2016), p. 252-265.
- Nurdyastuti, I. 2008. *Teknologi Proses Produksi Bioethanol, Prospek Pengembangan Biofuel sebagai Substitusi Bahan Bakar Minyak*. Balai Besar Teknologi Pati (BPPT). Jakarta.
- Nurhayati. 1996. Mempelajari Kontribusi Flavor Gula Merah pada Pembentukan Flavor Kecap Manis. *Skripsi*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, IPB. Bogor.
- Nurianti, Y. 2007. Pasok Langsung ke Pertamina. <http://www.trubus-online.com> (Diakses 1 November 2016).
- Palmqvist, E., B. Hahn-Hägerdal, 2000. Review Paper. Fermentation of Lignocellulosic Hydrolysates. II: Inhibitors and Mechanisms of Inhibition. *Bioresource Technology*, 74, 25-33.

- Pelczar, M.J., D. Reid, dan E.C.S. Chan. 1977. *Microbiology 4<sup>th</sup> Edition*. McGraw-Hill Book Co. London.
- Poedjiadi, A. 1994. *Dasar-Dasar Biokimia*. UI Press. Jakarta.
- Poedjiadi, A., dan T. Supriyanti. 2006. *Dasar-Dasar Biokimia*. UI Press. Jakarta.
- Purwoko, T. 2007. *Fisiologi Mikroba*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Pusdatin. 2015. *Outlook Komuditas Pertanian Subsektor Tanaman Pangan Ubi Kayu*. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. Kementerian Pertanian. ISSN: 1907- 1507.
- Putriyanti, D. 1990. Identifikasi Fruktosa Pada Beberapa Jenis Tape Serta Pengamatan Perubahan Mikrobiologis dan Biokimiawi Tape Singkong Selama Fermentasi. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rikana, H., dan R. Adam. 2010. Pembuatan Bioetanol dari Singkong secara Fermentasi menggunakan Ragi Tape. *Skripsi*. Teknik Kimia Universitas Diponegoro. Semarang.
- Riyanti, E.I. 2009. Biomassa sebagai Bahan Baku Bioetanol. *Jurnal Litbang Pertanian*, Vol. 28, No. 3 (2009).
- Rurianti, E., T.C. Sunarti, A. Meryandini. 2012. Short Communication: Yeast Isolation for Bioethanol Production. *Hayati Journal of Biosciences*, Vol. 19, No. 3 (2012), p. 145-149.
- Sahratullah, D.S.D. Jekti, dan L. Zulkifli. 2017. Pengaruh Konsentrasi Ragi dan Lama Fermentasi terhadap Kadar Air, Glukosadan Organoleptik pada Tape Singkong. *Jurnal Biologi Tropis*, Vol. 17 (1), p. 43-45.
- Saono, J.K.D. 1981. *Microflora of Ragi : Its Composition and as Source of Industrial Yeast*. Di dalam: Proceeding of ASCA Technical Seminar, Medan.
- Saono, S., F.G. Winamo dan D. Karjadi (ed.) 1982. *Traditional Food Fermentation As Industrial Recources In ASCA Countries*. The Indonesian Institute of Sciences (LIPI). Jakarta.
- Samson, A. R., and E. S. Van Reenan-Hoekstra. 1988. *Introduction of Food Borne Fungi*. Centralbureau Voor Schimmekultures Baarn. Delft.
- Santoso, H., dan U. Murdyatmo. 1994. Fermentasi Etanol dari Tetes Tebu oleh *Saccharomyces* sp. Ps Y-01. *MPG P3GI Pasuruan*; 30(4):30-39.
- Sari, D.K. 2016. Isolasi dan Keberadaan Khamir Indigenous Nira Aren (*Arenga pinnata* MERR.) pada Dataran Rendah dan Dataran Tinggi di Sumatera Barat. *Skripsi*. Biologi FMIPA Universitas Andalas. Padang.



- Sassner, P., M. Galbe, and G. Zacchi. 2005. Steam Pretreatment of Salix With and Without SO<sub>2</sub> Impregnation for Production of Bioethanol. *Appl. Biochem. Biotechnol.* 121–124: 1101–1117.
- Sudarmadji, Haryono, dan Suhardi. 1989. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty Yogyakarta Bekerjasama dengan Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Suriawiria, U. 1990. *Pengantar Mikroba Umum*. Angkasa. Bandung.
- Suwayono, Oyon dan Y. Ismaeni. 1987. *Fermentasi Bahan Makanan Tradisional*. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Steele, B., S. Raj, J. Nghiem, and M. Stowers. 2005. Enzyme Recovery and Recycling Following Hydrolysis of Ammonia Fiber Explosion–Treated Corn Stover. *Appl. Biochem. Biotechnol.* 121–124: 901–910.
- Syamsu, K., A. Suryani, E. Hambali, T.K. Bunasor, dan A. Andhika. 2007. Kajian Ketahanan Surfaktan Metil Ester Sulfonat (Mes) Sebagai Oil Well Stimulation Agent Terhadap Aktivitas Bakteri di Lingkungan Minyak Bumi. *Jurnal Teknologi Pertanian* 3(1 : 1-11. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Tarigan, J., 1988. *Pengantar Mikrobiologi Umum*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi. Jakarta.
- Tewe, O.O. 2004. *Casava for livestock feed in sub-Saharan Africa*. The Global Cassava Development Strategy. FAO Corporate Document Repository Africa. <http://www.fao.org/docrep/007/jl255e/jl255404.htm> (Diakses 28 Oktober 2016).
- Umbreit, W.W. 1959. *Advances in Applied Microbiology*. Rutgers University. New Jersey.
- Waluyo, L. 2007. *Mikrobiologi Umum*. Balai Pustaka. Jakarta.
- Wanto dan S. Arief. 1981. *Dasar-Dasar Mikrobiologi Industri*. Departemen Pendidikan Dan kebudayaan. Direktorat Pendidikan Menengah Umum.
- Wasito. 2005. Proses Pembuatan Etanol. <http://www.suaramerdeka.co.id>. Diakses tanggal 17 April 2017.
- Widjajaseputra, A.I. 1998. Kajian Bahan Pensubstitusi Beras ketan Pada Produk Brem Padat. *Jurnal Ilmiah Widya Mandala*, Tahun V. No. 004.
- Widyaningrum, C. 2009. Pengaruh Bahan Penutup Terhadap Kadar Alkohol pada Proses Fermentasi Ubi Kayu (*Manihot esculenta* Crantz) dan Ubi Jalar (*Ipomea batatas* L. Sin). *Skripsi*. Fakultas Sains dan Teknologi UIN Sunan Kalijaga. Yogyakarta.

- Winarno, F.G., S. Fardiaz, dan D. Fardiaz. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yulia, I. 2015. Kajian Mikrobiologis dan Biokimiawi Produk Tapai Ubi Kayu Putih dan Ubi Kayu Kuning. *Skripsi*. Biologi FMIPA Universitas Andalas. Padang.
- Zaldivar, J., J. Nielsen, and L. Olsson. 2001. Fuel ethanol production from lignocellulose: A challenge for metabolic engineering and process integration. *Appl. Microbiol. Biotechnol.* 56: 17–34.
- Zhu, Y., Y.Y. Lee, and R.T. Elander. 2005. Optimization of dilute-acid pretreatment of corn stover using a high-solids percolation reactor. *Appl. Biochem. Biotechnol.* 121–124: 1045–1054.

